

18 VIII 2009

**Association LA LOUBARESSIENNE.
07110 LOUBARESSSE**

PESCHIADE ou PACHADE

Ingrédients :

- 250 grammes de farine
- 2 oeufs
- une pincée de sel
- du lait
- un peu d'huile

Préparation :

- Dans un saladier, mettre la farine et le sel, un peu d'huile
- Ajouter les oeufs
- Ajouter du lait pour obtenir une pâte plus consistante qu'une pâte à crêpes
- Faire cuire à la poêle dans un peu d'huile : on obtient quelque chose d'intermédiaire entre une grosse crêpe et une omelette
- Couper comme une tarte (parts triangulaires)
- Servir chaud avec de la confiture ou du sucre

La peschiade ou pachade peut aussi se faire salée, avec des lardons par exemple

BON APPETIT !